



Fr(ri)sch auf den Tisch
Das österreichische Fisch-Kochbuch

Taliman Sluga / Franz Peier
Leopold Stocker VERLAG

Heimischer Fisch-Genuss

„Das österreichische Fisch-Kochbuch“ verspricht der Untertitel, und der geschräpfte Karpfen auf dem Titelbild macht richtig Appetit. Tatsächlich steckt zwischen den Buchdeckeln zuerst einmal eine Einführung in die Welt der heimischen Süßwasserfische von Aal bis Zander, das reichhaltige Angebot wird auch noch bundesländerweise aufgeschlüsselt und historisch betrachtet. Ob Waldviertler Karpfen oder Salzkammergut-Reinanke, wenn alles schon so frisch und ohne überlange Transportwege in die Küche kommt, sollte auch hier alles passen. Also geht es in die Kochschule zur Einführung ins Vor- und Zubereiten der fischigen Köstlichkeiten. Da kann man nicht mehr viel falsch machen, wenn der Rezeptteil beginnt. Gabelbissen mit Räucherfisch, Forellencarpaccio mit Rhabarberterrine, Fischwürste oder Seesaibling in Karfiolsuppe als Vorspeise, Zander im Strudelteig, Störfilets mit Schwammerlsterz, Reinanken im Reisblatt oder eine Reihe von Karpfengerichten als Hauptgang – ein Schlaraffenland.

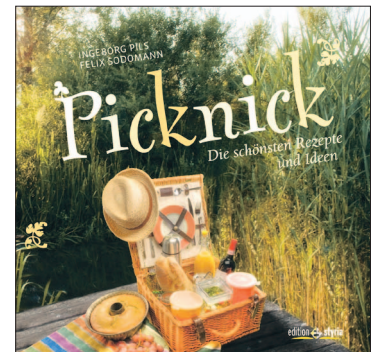
Taliman Sluga, Franz Peier: Fr(ri)sch auf den Tisch, Leopold Stocker Verlag, 192 Seiten, 19,90 Euro



Speisen in Mutter Natur, ob auf einer Waldlichtung, im Park oder nur ganz hinten im Garten, das hat schon was. Schon die Griechen und die Römer haben das Mahl im Freien zelebriert, neu erfunden haben es dann die kulinarischen Genüssen stets zugetanen Franzosen, bei denen das „Pique-Nique“ (heißt etwa „Kleinigkeiten aufpicken“) im 17. Jahrhundert groß in Mode kam. Die Briten führten das Picknick zur eigenen Blüte. Auch in unseren Breiten zog es die betuchteren Städter bei entsprechendem Wetter am Wochenende zum Essen ins Grüne, bis neue Wochenendbelustigungen dem Picknick den Rang ab-

liefern. Heute feiert es – in trauter Zweisamkeit oder als gesellschaftliches Schmausen – nostalgische Renaissance. Picknick – wer dabei nur an Schnitzsemmel, lauwarmen Leberkäse und Nudelsalat denkt, hat das Beste schon versäumt. So enge Grenzen sind dem Genuss im Freien nicht gesetzt. Bei Ingeborg Pils wandern Köstlichkeiten wie Ziegenkäse in Kräuteröl, Tomatentarte, Romanescosalat mit Räucherfisch, ein Gurkensüppchen mit Garnelen, süßer Zucchinikuchen und Buttermilch-Käse-Muffins in den Picknickkorb. Alles einfach vorzubereiten. Und wenn man sich schon die Arbeit macht, dann soll es auch richtig

gut schmecken. Ingeborg Pils liefert die Rezepte und Tipps (etwa zur Korb-Ausstattung), Felix Sodomann hat fotografiert. Fehlt nur noch die Picknickdecke. Und ein sonniger Tag.

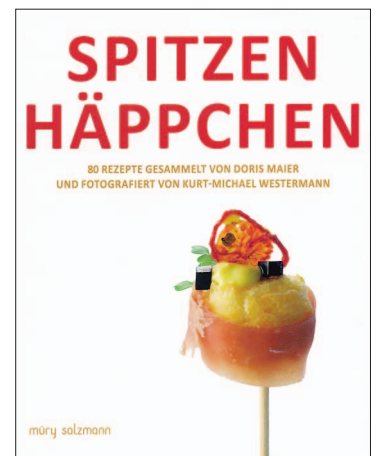


Ingeborg Pils, Felix Sodomann: Picknick, Edition Styria, 128 Seiten, 19,95 Euro

Gustieren in der großen Welt der kleinen Köstlichkeiten

Es muss nicht immer der üppig gedeckte Tisch für ein ebensolches Mahl sein, wenn Gäste kommen. Angenehmer plaudert es sich oft bei ein paar Kleinigkeiten. Am Abend sollte man ohnehin nicht so viel essen, heißt es, und oft ist schon der Platz das limitierende Element. Da kann man Minibrötchen, Aufstriche oder einfallslos Chips servieren. Es geht aber auch kreativer und genussvoller. Doris Maier hat 20 Spitzenköche um ihre Vorschläge gebeten. Da serviert Österreichs Koch des Jahres 2010, Andreas Döllerer, etwa Marinierte Kalbs- tafelspitz-Röllchen oder Räu-

cherfisch-Zigarillos, Vorgänger Thomas Dorfer Brandteigkrapferl mit Pata Negra oder Räucheraal-Pralinen, Deutschlands Koch des Jahres Mario Lohninger (ein Pinzgauer) bietet Shrimps-Popcorn und Parmesanbonbons an. Die Obauer-Brüder schlagen u. a. Steinpilz-Pizza vor, bei Jürgen Vigne vom „Pfefferschiff“ gibt's Wilderer-Burger und Gebackene Hühner-Lollis, Heidi Ratzka serviert Fenchel-Eckerl und Schinkenkipferl, Schatz-Konditor Erich Winkler Käsegebäck. Die Rezepte sind nachvollziehbar, Kurt-Michael Westermann hat alles appetitlich fotografiert.



Doris Maier, Kurt-Michael Westermann: Spitzenhäppchen, Verlag Mury Salzmann, 160 Seiten, 24 Euro

